

# TERRINE DE SAUMON A LA CIBOULETTE

**Préparation: 25**

**Cuisson: 45**

**Repos: 1 jour**

**8 Personnes:**

Préchauffez le four à th.4 (120°C).

**Préparation de la mousse de saumon :**

1. Retirez les arêtes et la peau du saumon, coupez-le en morceaux, assaisonnez-le de sel et de poivre.
2. Mixez les 3/4 de la chair dans un robot pour obtenir un hachis. Puis ajoutez le blanc d'œuf et la crème fleurette peu à peu, pendant la rotation au robot. Ce hachis se transforme alors en une mousse de saumon. Passez au tamis.
3. Le montage:
4. Ajoutez la ciboulette hachée. Versez la moitié du mélange dans une terrine beurrée, puis répartissez les dés de saumon restants sur la première couche.
5. Recouvrez ensuite avec le reste de mousse.
6. Posez la terrine dans un plat creux allant au four, dans lequel vous aurez versé de l'eau jusqu'à la moitié / trois quart de la terrine.
7. Couvrez de papier aluminium (ou papier cuisson) pour une cuisson lente.
8. Faites cuire au bain-marie dans un four chaud pendant 45 min environ. Si cela n'est pas suffisant, si la mousse coule encore, prolongez de 10-15 min.
9. 10 min avant la fin de cuisson, retirez le papier aluminium.

10. Laissez reposer à température ambiante avant de mettre au frais, au moins une nuit.
11. Démoulez, coupez la terrine de saumon à la ciboulette en tranches et servez avec des toasts chauds.